

## DOMAINE DE L' *Echevin*

Notre cuvée «Domaine de l'Echevin» incarne la richesse du fruit, la nature du terroir de Saint Maurice, la noblesse de l'assemblage pour un vin unique.

Tout le savoir-faire d'une famille de vigneron concentré dans un flacon. Un vin pur et racé pour une sensation unique de volupté.

### TERROIR

Nous avons conçu cette cuvée avec 35% de Grenache, ces vieilles vignes sont enracinées sur des galets roulés à tendance argilo-calcaire en sous-sols. Leur exposition plein Sud leur procure un ensoleillement optimal. 65% de Syrah composent le reste de l'assemblage. Orientées Nord et bordées de bois, ces vignes plus jeunes s'enracinent profondément et profitent de la fraîcheur ambiante du microclimat environnant pour nous offrir des notes de violettes, de menthe fraîche et de cassis. A une altitude de 350 mètres, le terroir de la propriété procure une grande minéralité à nos vins.



### ASSEMBLAGE - VINIFICATION

35% Grenache, 65% Syrah.

Chaque parcelle récoltée est vinifiée séparément en cuve inox. La vendange est égrappée et foulée en totalité puis encuvée par gravité. Avant la fermentation, les raisins macèrent à 7°C pendant environ 4 jours. Notre vinification est naturelle et traditionnelle, c'est-à-dire raisonnée au niveau des températures de fermentation et sans levure ni aucun apport.

Le jus de goutte de chaque parcelle est élevé séparément.

La moitié est élevée dans une petite cuve en béton et l'autre moitié est mise par gravité dans des barriques bordelaises de 2 vins. Nous soutirons une première fois le vin après la fermentation malolactique, qui se finit souvent à l'arrivée du printemps. Le vin est seul maître de la durée de son élevage, elle est en moyenne de 10 mois.

Le pressurage du marc s'effectue avec un pressoir pneumatique dernière génération. Les jus qui en sortent sont directement entonnés dans des barriques de 2 vins, de la pressée la plus douce à la plus forte afin de bien les séparer. Toutes les presses sont élevées pendant 6 mois en barrique avant de les réintégrer à la cuve en béton où se trouve une partie des jus de goutte.

Nous travaillons essentiellement avec des barriques bordelaises de chauffe moyenne avec des bois français qui ont séché 24 mois. Nous choisissons les tonneliers, la chauffe et l'origine des bois en fonction du profil organoleptique du vin : Tonnellerie Bordelaise, Taransaud, Seguin Moreau, Berthomieu...

Les vins sont assemblés au dernier moment, un mois et demi avant la mise en bouteille. Comme nous souhaitons garder la pleine expression de notre assemblage, le vin n'est pas filtré. Nous laissons ensuite les bouteilles se reposer environ 6 mois avant de les commercialiser.

### DÉGUSTATION

Domaine de l'Echevin - Saint Maurice :

Terroir exceptionnel, au caractère masculin et complexe, d'un rubis profond, il exprime tout en rondeur des arômes poivrés et concentrés.

Il regorge de fruit, de gras et de richesse en extrait.

Ses arômes amples et riches, sa pureté et son équilibre extraordinaire en font un vin charmeur.

